



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC

1999

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Chassagne-Montrachet
- APPELLATION Chassagne-Montrachet
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet sur la Côte de Beaune, est connu pour la qualité de ses blancs. Le terme Chassagne vient du latin « Cassanea » qui désigne un bois de chênes. La commune s'est appelée Chassagne-le-Haut jusqu'en 1879, date à laquelle elle a été autorisée à remplacer « le-Haut » par le nom d'un de ses Grands Crus : Montrachet. Chassagne-Montrachet produit toute la gamme des appellations du village au grand cru. L'appellation village occupe un peu plus de la moitié de l'aire d'appellation.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une appellation village qui exprime parfaitement son terroir et qui est facile d'accès. Des arômes attrayants de chèvrefeuille, d'amande grillée et de fruits blancs. Un vin d'une puissance modérée et d'une grande finesse.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Fruits de mer - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

